



Asociación Sommeliers de Chile

Crucero Exceter 0348 2° Étage, Providencia, Quartier Bellavista, Santiago du Chili.

Tel. +00 56 2 7773298

secretaria@sommelierdechile.cl - www.sommelierdechile.cl

Année de fondation | Year of foundation: **1999**

Année d'adhésion à l'ASI | Year of joining the ASI: **2000**

L'Association Nationale de Sommelier du Chili À. G. c'est une Association corporative sans but lucratif qui dispose reconnaissance légale dans le Chili depuis l'année 2000.

Son bureau, formé par douze sommeliers professionnels a comme mission de professionnaliser le service du vin dans le Chili en accord avec les paramètres de l'ASI.

Pour ceci, a créé l'École de Sommeliers du Chili, organisme technique éducationnel qu' il essaye de former professionnels le service et les nouveaux sommeliers professionnels, dans le but d'obtenir disposer durant l'année 2010 un Sommelier dans chacun des restaurants de notre pays.

The Asociación Nacional de Sommelier de Chile A. G. it is a non-profit Association which aims to rely on the legal recognition in Chile since 2000. Its Board, formed by twelve sommeliers professionals has as mission to professionalize the service of the wine in Chile according to the parameters of ASI.

For this, it has created the School of Sommeliers of Chile, an educational technical organization that trains wine professionals on service and sommeliers, with the objective to be able to count, by 2010, a Sommelier in each one of the restaurants of our country.

président | president

Héctor Vergara Flores

formation | training

L'École de Sommelier du Chili est un organisme dépendant de l'Association Nationale de Sommelier du Chili À.G., celui qui par le biais d'un Directeur chargé, accomplit le rôle de professionnaliser la Sommellerie dans le Chili en accord avec les critères de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI).

L'École de Sommelier du Chili - l'initiative de former sommelier dans notre pays est née à la fin de 1999 et répond à la nécessité de professionnaliser cette activité dans le Chili et d'offrir des occasions concrètes dans ce pays pour ceux qui optent pour cette tâche. Cette qualification, distribuée par l'Association de Sommelier du Chili est adressée à des personnes qui ont une relation directe avec le service du vin.

Il est composé des cours suivants:

Histoire du vin - Vinification - Processus de le vigne - Les vins et la gastronomie - Harmonie vins des mets et des Dégustations de vin - Régions viticoles du Chili et du monde - Service de vins dans le restaurant

- Protocole du service

Eaux-de-vie et liqueurs, Courtoisie et développement professionnel.

Pour obtenir le titre de Sommelier Professionnel, les élèves doivent approuver le Niveau I, II et III, et compléter un peu plus de 350 heures d'étude. Outre les pratiques obligatoires des programmes d'étude de chacun des niveaux.

Les principales matières sont détaillées sur le site web www.sommelierdechile.cl.

The School of Sommeliers of Chile is a dependent organism of the National Association of Sommelier of Chile A.G., which through an ordered Director, fulfills the roll to professionalize the Sommellerie in Chile according to the criteria of the Association de la Sommellerie Internationale (ASI).

The School of Sommelier of Chile, the initiative to train sommeliers in our country, was born at the end of 1999 and responds to the necessity to professionalize this activity in Chile and to offer concrete opportunities in this country for those who decide to pursue this work. This qualification, is directed to people who have a direct connection with the service of wine.

One is made up of the following courses:

Wine History - Vinificación - Processes of the grapevine - Wines and gastronomy - Wines and food paring - Wine Tastings

Viticultural Regions of Chile and the world - Service of wines in the restaurant - Protocol of service distilled

and spirits Politeness and professional development.

In order to obtain the title of Professional Sommelier, the students must complete Level I, II and III, and complete more than 350 hours of study. In addition to practice, there are obligatory training programs for each one of the levels.

The main detail focuses on the website www.sommelierdechile.cl.

membres | members

25

sponsors | sponsors

Caves Réunidas S. A. | Route du vin Colchagua | COPESA/La Tercera | J. Walker | Almacruz | Valdivieso

activités et projets
activities and projects

Former les Sommeliers professionnels: étendre l'offre formation et qualification à des professionnels et public en général, veiller et maintenir le prestige de l'Association de Sommelier du Chili, en étant le seul organisme reconnu dans la formation de Sommeliers professionnels.

Produire des utilités pour e^tre investies dans l'École de Sommelier du Chili.

Training of the Sommelier professional: to extend the training and qualification to professionals and the general public, to take care of and to maintain the prestige of the Association of Sommelier of Chile, reinforcing its quality of being the only recognized organization and leader in the professional training of Sommeliers.

To generate utilities to be invested in the School of Sommelier of Chile.